Das Eigelb glattrühren, Oel tropfenweise dazugeben und, wenn beides gut vermischt ist, Essig, Pfeffer, Salz, Zwiebel, Senf, Zucker, Maggi's Würze, Gewürzgurke, den feingeschnittenen Schnittlauch und die gewiegte Petersilie nach und nach sorgfältig darunterrühren und nun die inzwischen erkaltete, mit dem Weizenmehl abgebundene Milch dazugeben und alles gut verrühren.

Zwei beliebte Abendgerichte

Bückling mit Ei und Kartoffelsalat

4 Bücklinge
2 Eßlöffel (40 g) Butter
3 Eier
3 Eßlöffel Milch
10 Tropfen Maggi's Würze
Salz

Die Bücklinge enthäuten, entgräten und in der heißen Butter auf beiden Seiten anbraten. Die Eier mit der Milch, etwas Salz und Maggi's Würze verquirlen, über die Bücklinge gießen und auf schwachem Feuer backen. Als Beigabe Kartoffelsalat nach Rezept auf Seite 8.

Heringstippe zu Pellkartoffeln

(Soße zu in der Schale gekochten Kartoffeln)

1 Hering
1 mittlere Zwiebel (feingeschnitten)
½ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln
2 Eßlöffel (40 g) Fett
2 Eßlöffel (40 g) Mehl
2 Teelöffel Essig
Pfeffer und Salz

Die Zwiebel im zerlassenen Fett hellgelb schwitzen, das Mehl darin gut durchdünsten, mit der Fleischbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Den gut gewässerten und entgräteten, ganz fein gewiegten Hering sowie den Essig dazugeben und alles gut durchkochen. Vor dem Anrichten nach Salz und Pfeffer abschmecken.

W 501 b. 1035. Ge.. gesch.



Auf welche der vielen Arten man Seefische auch bereitet — ob man sie im eigenen Saft garmacht, schmort, dünstet, backt, brät oder grillt, ob man sie mit Butter, pikanter Tunke, Gemüse oder Salat reicht — immer werden sie willkommene Abwechslung sein.

Noch viel zu wenig werden Nährwert und Bekömmlichkeit der Fischkost gewürdigt. Fischfleisch ist reich an Eiweiß, Phosphor, Kalk, Jod und Vitaminen, also gerade an solchen Stoffen, deren der menschliche Körper dringend bedarf. Wegen der leichten Verdaulichkeit ist Fischfleisch besonders auch als Krankenkost geeignet. Auch im Sommer wird die leicht verdauliche Fischmahlzeit besonders geschätzt. Und endlich: „Seefische sind wohlfeil!" Darum sollten Seefischgerichte im wöchentlichen Küchenzettel stets reichlich gewählt werden. Aus Seefischen läßt sich jedes Gericht herstellen, das man aus dem Warmblüterfleisch herzustellen gewohnt ist.

Mengen-Berechnung.

Die Zutaten der nachfolgenden Rezepte sind für 4 Personen berechnet. Man rechnet auf die Person ½ Pfd. Fischfleisch (ohne Kopf, Gräten usw.).

Einkauf.

Frischer arthafter Geruch (Seegeruch) ist stets das Kennzeichen guter Fische. Die vielfach angeführten Merkmale eines frischen Seefisches, und zwar: klare Augen und rote Kiemen kommen meist in Wegfall, da die größeren Fische zur Ersparnis von Verpackungsmaterial und Fracht ohne Kopf geliefert werden, und viele Fischarten anders gefärbte Kiemen besitzen. Durch Berührung mit dem Schmelzwasser des Eises können die Kiemen und die Augen der Fische auch getrübt sein.

Verpackung und Transport der Fische ab Küste ins Binnenland sind mustergültig. Jedes gut geleitete Fischgeschäft läßt es sich angelegen sein, nur gute Ware anzubieten. Am vorteilhaftesten ist es immer, diejenige Fischsorte einzukaufen, von der gerade das größte Angebot vorliegt, denn dann ist die Gewähr für die Frische und Preiswürdigkeit am besten gegeben. Vielfach wird das kochtopf- und pfannenfertige Fischfilet gekauft. Die Hausfrau und insbesondere die berufstätige Frau hat damit am wenigsten Arbeit.

Vorbereitung: 1. Säubern.

Auf gründliches Säubern der Fische ist der größte Wert zu legen. Es ist ausschlaggebend für den Wohlgeschmack eines Seefischgerichtes. Der Fisch wird von der schwarzen inneren Haut, den Rücken- und Schwanzflossen befreit; von kleineren Fischen werden die Köpfe entfernt. Dann wäscht man den Seefisch kurz und trocknet ihn ab.

Die Fische sollen im allgemeinen nicht geschuppt werden, denn das bedeutet eine Verletzung der Fischhaut und bedingt das Ausdringen von Saft und Nährstoffen. Der Fisch darf nie im Wasser liegen bleiben, da er auf diese Weise ausgelaugt wird und somit an Nährwert verliert.

2. Salzen.

Der Fisch wird nach dem Säubern innen und außen leicht mit Salz bestreut. Pfeffer und andere scharfe Gewürze sollen möglichst keine Verwendung finden, da sie den spezifischen Geschmack nur zurückdrängen. Das Fischfleisch enthält überhaupt so viele Geschmacksstoffe, daß ein starkes Würzen bei richtiger Zubereitung in Wegfall kommen kann.

3. Säuern.

Der Fisch kann, nach Belieben, auch dieser Vorbereitung unterzogen werden. Am besten geschieht das Säuern durch leichtes Beträufeln mit Zitronensaft, der bekömmlicher ist als Essig.

Der gesalzene und gesäuerte Fisch wird sofort weiter verarbeitet, gebacken, gebraten, gedämpft, gedünstet, in Tunke zubereitet, denn das Liegenlassen würde dieselben Nachteile bringen wie das „Wässern". Sollte der Fischgeruch störend wirken, so kann dem Salzen folgende Arbeit vorangehen: Einlegen in starkes Essig- und Salzwasser. Der Essig hat geruchbindende Wirkung, während das Salz dazu dient, das Wasser zu „sättigen", um ein zu großes Auslaugen des Fischfleisches zu verhindern. Natürlich sollte diese Vorbereitungsart so weit wie möglich vermieden werden und, wenn angewandt, nie länger als 2—3 Minuten dauern.

Fisch-Suppen

Fischsuppen sind wegen ihres pikanten Geschmacks sehr beliebt. Man bereitet sie aus der Fischkochbrühe oder aus Kopf und Gräten unter Zugabe von Maggi's Würze.

Fischkartoffelsuppe

¾ Pfund rohe Kartoffeln	Suppengrün
1½ Liter Fischbrühe	1 Teelöffel Maggi's Würze
1 Eßlöffel (20 g) Butter	Salz
1 Eßlöffel (20 g) Mehl	geröstete Semmelwürfel

Die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden, nochmals waschen und mit dem kleingeschnittenen Suppengrün im Fett leicht anbraten. Dann das Mehl darüberstreuen, kurz dünsten und mit der Fischbrühe auffüllen. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Suppe nach Salz und Maggi's Würze abschmecken und nach Belieben durchs Sieb streichen. Vor dem Anrichten geröstete Semmelwürfel darübergeben.

Fischgemüsesuppe

1½ Eßlöffel (30 g) Butter	1 Eßlöffel (20 g) Mehl
1 Bündchen Suppengrün	Salz
1½ Liter Fischbrühe	½ Teelöffel Maggi's Würze

Das Suppengrün in schmale Streifen schneiden, waschen, im Fett dünsten, mit dem Mehl überstreuen und die Fischbrühe hinzufüllen. Sobald das Suppengrün weich ist, nach Salz und Maggi's Würze abschmecken. Nach Wunsch kleine Fischstücke oder geröstete Speckwürfel hinzugeben.

Fische gekocht, gedämpft und im eigenen Saft gedünstet

Seefisch gekocht

2 Pfund Seefisch	1 Zwiebel
1—1½ Liter Wasser	etwas Wurzelwerk
1 Eßlöffel Salz	einige Gewürzkörner

Das Wasser mit den Zwiebeln und den Gewürzkörnern zum Kochen bringen, Salz zusetzen und den gut vorbereiteten Fisch einlegen. Sobald das Wasser wieder kocht, den Topf zurücksetzen und an heißer Stelle 20 Minuten ziehen lassen. Der Fisch ist gar, sobald sich die Flossen leicht aus dem Fisch ziehen lassen. Nun den Fisch auf eine gut vorgewärmte Schüssel legen und recht heiß auf den Tisch bringen. Die erhaltene Fischbrühe (Fischsud) benutzt man zur Bereitung von Fischsuppen und Fischsoßen.

Seefisch gedämpft

2 Pfund Fisch ½ Liter Wasser
1 Eßlöffel Salz

Den sauber vorbereiteten Fisch mit Salz einreiben und 1 Stunde beiseitestellen. In dem Kessel mit Einsatz das Wasser zum Kochen bringen, den Fisch auf den Einsatz legen und im Dampf garmachen. Das Kochwasser bekommt durch den ausgelaufenen Saft einen kräftigen Geschmack und läßt sich vortrefflich zur Soße verwenden.

Seefisch im eigenen Saft gedünstet

2 Pfund Fisch — 1 Zwiebel, Suppengrün
Salz, einige Gewürzkörner — 1 Eßlöffel (20 g) Butter

Den sauber vorgerichteten Fisch mit Salz innen und außen einreiben, in einen festschließenden Topf tun und das kleingeschnittene Suppengrün, eine Zwiebel sowie Butter beifügen. Diesen Topf gut zudecken und in einen größeren Topf stellen, der zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt aufs Feuer gebracht wird. Auch den größeren Topf gut zudecken, so daß kein Dampf entweichen kann. In ungefähr 40 Minuten ist der Fisch gar. — Bei dieser Kochweise bleiben alle Nährstoffe erhalten. Der Geschmack des so zubereiteten Fisches ist besonders gut.

Seefisch in Dillsoße

1½ Pfund Fischfilet — 2½ Eßlöffel (50 g) Butter
¼ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel — 2 Eßlöffel (40 g) Mehl
1 Prise Pfeffer, Salz
2 Eßlöffel gehackten Dill

Das gewaschene und abgetrocknete Fischfilet in Portionsstücke schneiden. Butter und Mehl kneten, mit der Fleischbrühe zum Fisch in einen Topf geben, diesen fest verschließen und in kochendes Wasserbad stellen. Nach ½ Stunde Kochzeit ist der Fisch gar. — Nun die Soße nach Salz und Pfeffer abschmecken und den feingehackten Dill dazugeben.

Seefisch in Biersoße

1½ Pfund Fischfilet — ½ Liter dunkles Bier
1 Zwiebel — 1 Prise gestoßene Nelken
2 Eßlöffel (40 g) Butter — 2 Gewürzkörner
2 Eßlöffel (40 g) Mehl — 1 Zitronenscheibe
30 g geriebenen Pfefferkuchen — 1 Teelöffel Maggi's Würze
Salz nach Geschmack

Das gewaschene und abgetrocknete Fischfilet in Portionsstücke schneiden. Die kleingeschnittene Zwiebel in der Butter mit dem Mehl hellgelb schwitzen, das Bier, den Pfefferkuchen, die gestoßenen Nelken, die Gewürzkörner sowie die Zitronenscheibe mit den Fischstücken dazugeben und unter häufigem Schütteln in einem Topf garkochen. Nach Salz, Pfeffer und Maggi's Würze abschmecken und gegebenenfalls ein wenig Zucker beifügen. Den Fisch in der Soße recht heiß auf den Tisch bringen. — Man reicht Salzkartoffeln dazu.

Seefisch grün
(Seefischer Art)

2 Pfund Fisch — 2 Eßlöffel (40 g) Mehl
½ Liter Wasser — 1 Eßlöffel (20 g) Butter
3 Gewürzkörner — 1 Teelöffel Zitronensaft
1 Zwiebel — 1 Teelöffel Maggi's Würze
Salz, feingehackte Petersilie

Recht frischen Fisch waschen, in Stücke schneiden, in kaltem Wasser mit der Zwiebel sowie den Gewürzkörnern aufs Feuer bringen und garkochen. — Das Mehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren und mit der Butter im Fischsud aufkochen lassen. Zitronensaft, Maggi's Würze sowie die feingehackte Petersilie dazugeben und nach Salz abschmecken.

Fische gebraten, geschmort, gebacken

Gebratene Fischkoteletts mit Kartoffelsalat

(auch Fischfilets)

2 Pfund Fischkoteletts oder 1½ Pfund Fischfilets	geriebene Semmel
	Mehl, Salz, Zitrone
1 Ei	Fett zum Braten

Zum Kartoffelsalat:

3 Pfund Kartoffeln	2—3 Eßlöffel Oel
¼ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel	2—3 Eßlöffel Essig
	Prise Zucker
	Pfeffer und Salz nach Geschmack
1 geriebene Zwiebel	

Die Koteletts oder Filets mit Zitrone oder Essig abreiben, leicht salzen und panieren. Damit die Panade gut hält, die Fischstücke zuerst im Mehl, dann im gut geschlagenen Ei, zuletzt in der geriebenen Semmel umdrehen und im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.

Zum Kartoffelsalat aus der Fleischbrühe und den übrigen Zutaten eine kräftig schmeckende Salatsoße bereiten. Die in der Schale gekochten Kartoffeln noch warm schälen, in Scheiben schneiden, in die Soße geben und gut vermischen. Der Salat darf nicht trocken sein, sonst muß noch etwas Fleischbrühe nachgegossen werden. Es hängt dies von der Art der Kartoffeln ab.

Rotzunge gebraten

Nachdem man die rote Haut abgezogen und die weiße Seite von den Schuppen befreit hat, wird der Fisch ausgenommen, gründlich gewaschen, Kopf und Flossen werden mit der Schere entfernt und beide Seiten mit Salz eingerieben. Dann wendet man den

Fisch zuerst in Mehl, hierauf in geschlagenem Ei und schließlich in geriebenem Weißbrot und brät ihn in heißem Fett zu schöner Farbe gar.

Schellfisch und Kabeljau geschmort

2 Pfund Schellfisch	½ Eßlöffel (10 g) Weizenmehl
2 Eßlöffel Fett	2 Maggi's Fleischbrühwürfel
1 Zwiebel	½ Tasse saure Sahne od. Milch
etwas Petersilie	Salz und 1 Prise Pfeffer

In der Bratpfanne das Fett heiß werden lassen, darin die in Scheiben geschnittene Zwiebel und die grobgehackte Petersilie durchdämpfen, den sauber vorgerichteten, gesalzenen Fisch hineingeben, im Fett umwenden und die Pfanne in den heißen Bratofen schieben. Nach 10 Minuten die mit dem Mehl verquirlte saure Sahne, ebenso die Fleischbrühe (hergestellt durch Auflösen der Fleischbrühwürfel in ½ Liter kochendem Wasser) darübergießen und den Fisch unter öfterem Begießen noch 15 Minuten schmoren. Die Soße beim Anrichten nach Pfeffer und Salz abschmecken.

Fischfilets in Teig gebacken

1½ Pfund Fischfilets	Fett zum Backen
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	1 Eiweiß
1 Weinglas Weißbier	etwas Salz
1 Eßlöffel Oel	

Das Mehl mit dem Weißbier verrühren, das Oel nach und nach dazugeben und zuletzt das Eiweiß geschlagen mit etwas Salz in den dünnflüssigen Teig geben und einige Stunden ziehen lassen. Die Filetstücke salzen, in den Teig tauchen und in sehr heißgemachtem Fett schwimmend ausbacken.

Will man das Gericht verfeinern, dann lasse man etwas Butter zergehen (aufschäumen) oder leicht bräunen und gebe sie ganz heiß über den fertigen Fisch. Man reicht Kartoffelsalat oder irgendwelche Gemüse, z. B. Rotkraut, Sauerkraut, Mohrrüben usw. oder ein Gemüse von Hülsenfrüchten dazu.

Heringe gebraten

Frische grüne Heringe werden geschuppt, sorgfältig ausgenommen, gut gespült, mit Salz eingerieben, in Mehl, geschlagenem Ei und Paniermehl umgewendet und in heißem Fett hellbraun und knusprig gebraten. — Kartoffelsalat ist eine gute Zugabe.

Fisch-Eintopfgerichte

Labskaus

2 Pfund Seefisch (gleich, welche Sorte)	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
3—4 Pfund Kartoffeln	¼ Liter Milch
1 kleine Gewürzgurke	1 Zwiebel
2 Eßlöffel (40 g) Butter	2 Maggi's Fleischbrühwürfel
	Salz und Pfeffer

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gut mit Wasser bedeckt aufs Feuer bringen und ziemlich garkochen. Den gesäuberten Fisch enthäuten, die Gräten sorgfältig herauslösen und das Fischfleisch sowie die gewürfelte Gurke zu den Kartoffeln geben und alles garkochen. Aus Butter, Mehl und der kleingeschnittenen Zwiebel eine helle Einbrenne bereiten, mit ¼ Liter besonders kräftiger Fleischbrühe (deshalb hergestellt aus 2 anstatt 1 Maggi's Fleischbrühwürfel) sowie ¼ Liter Milch auffüllen und gut durchkochen. Nun die Einbrenne mit dem Fisch und den Kartoffeln gut vermischen, dabei

die Kartoffeln etwas zerstampfen und das Gericht zum Schluß kräftig nach Salz und Pfeffer abschmecken.

Pichelsteiner mit Fisch

2 Pfund Seefisch (gleich, welche Sorte)	Suppengrün (Porree, Sellerie, Petersilienwurzel)
2 Pfund Kartoffeln	2 Eßlöffel Butter oder Fett
1 Pfund Mohrrüben (Gelbrüben)	4 Maggi's Fleischbrühwürfel
1½ Pfund Weißkohl	1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Salz, Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel	

Das Suppengrün putzen, waschen, fein schneiden, die Zwiebeln schälen, fein hacken, in dem heißgemachten Butterschmalz alles zusammen gut durchdünsten, 1¼ Liter kochendes Wasser zugießen und Maggi's Fleischbrühwürfel restlos darin auflösen. Nun die abgeschabten, gewaschenen, in feine Stifte geschnittenen Mohrrüben sowie den sauber vorgerichteten, in dünne Streifen geschnittenen Weißkohl in die Fleischbrühe geben und das Gemüse halb garkochen lassen. Hierauf die geschälten, gewaschenen, in kleine Stückchen geschnittenen Kartoffeln dazuschütten. Wenn dann Gemüse und Kartoffelstückchen nahezu gar sind, den von Haut und Gräten befreiten, in kleine Stücke zerteilten Fisch dazulegen, den Topf fest zudecken und alles noch 15—20 Minuten kochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken, Prise Pfeffer und 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie darunterrühren.

Saure Fischgerichte

Einfacher Fischsalat

läßt sich aus den Resten von gekochtem Schellfisch, Kabeljau, Seelachs usw. leicht zubereiten. Das gekochte Fischfleisch in kleinen Flocken aus den Gräten pflücken,

mit einer Salatsoße aus: 1 Eßlöffel Oel, 1 Teelöffel Mostrich, 1 Tasse verdünnten Essig, Pfeffer und Salz und 10 Tropfen Maggi's Würze übergießen und einige Stunden ziehen lassen. Es kann auch ein gekochtes Eigelb unter diese Salatsoße gerührt werden.

Fischsalat mit Mayonnaise

½—¾ Pfund gekochte Fischreste oder Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und mit Mayonnaise vermischen, die man nach Rezept Seite 15 herstellt. Als Beigabe: Weißbrötchen, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat.

Heringssalat

2 fette Heringe	1 Ei, hartgekocht
1 Pfund Kartoffeln	2 Aepfel, 1 Salzgurke
½ Pfund kaltes Kalbfleisch	½ Pfund rote Rüben
¼ Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi's Fleischbrühwürfel	1 Zwiebel, feingehackt
	je 2 Eßlöffel Essig und Oel

Die gut gewässerten und entgräteten Heringe, das Kalbfleisch, die roten Rüben, die Kartoffeln, Aepfel, Gurke, Zwiebel und das Ei in kleine Würfel schneiden. Das Oel, den Essig sowie die Fleischbrühe darübergießen, gut vermengen und 2—3 Stunden ziehen lassen.

Seefisch in Gelee

2 Pfund Seefisch (gleich, welche Sorte)	1 gekochte Mohrrübe
	2 Teelöffel Kapern
½ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln	6 Blatt Gelatine
	1 Eßlöffel Essig oder den Saft einer halben Zitrone
1 kleine Pfeffergurke	

Den Fisch in Salzwasser abkochen, enthäuten, die Gräten sorgfältig entfernen und das zerteilte Fischfleisch in eine flache Schüssel legen. Mit den in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken, der buntgeschnittenen Mohrrübe und den Kapern den Fisch garnieren. Die Gelatine in kaltem Wasser auswaschen, gut ausdrücken, in der heißgemachten Fleischbrühe auflösen, mit Essig oder Zitronensaft säuerlich abschmecken, über die Fischstücke gießen und erkalten lassen.

Grüne Heringe in Gelee

Frische grüne Heringe werden gut gereinigt, mit Salz bestreut und nach einer Stunde in Wasser, dem man Salz, Essig, feingeschnittene Zwiebeln, ganze Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zitronenscheiben ohne die Körner zugefügt hat, leicht übergekocht. Dann nimmt man die Heringe behutsam heraus und ordnet sie nebeneinander in eine tiefe Schüssel. In der Fischbrühe löst man auf 1 Liter 12 Blatt weiße Gelatine auf, verfeinert mit 1 Teelöffel Maggi's Würze, gießt die Brühe durch ein Sieb über die Heringe und läßt erkalten. (Mit Zugabe von gebratenen Kartoffeln sehr gute Abendplatte.)

Erprobte Soßen zu gekochtem Fisch

Holländische Soße

2 Eßlöffel (40 g) Butter	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
2 Eßlöffel (40 g) Mehl	1 Eigelb
½ Liter Fischsud*)	1 Teelöffel Maggi's Würze

Das Mehl in der zerlassenen Butter durchdünsten, ohne daß es jedoch Farbe annimmt, mit der Fischbrühe auffüllen und unter ständigem Rühren durchkochen lassen.

*) Wer das Fischwasser zur Soße nicht verwenden will, nehme Fleischbrühe, die man aus Maggi's Fleischbrühwürfeln herstellt.

Salz, Pfeffer, Zitronensaft beifügen, die Soße vom Feuer nehmen und das Eigelb, mit einigen Tropfen kaltem Wasser verrührt, daruntermengen. — Zum Schluß mit Maggi's Würze abschmecken.

Kapern-Soße

Eine Holländische Soße laut obigem Grundrezept bereiten. Zum Schluß 1½ Eßlöffel Kapern beifügen.

Petersilien-Soße

Ebenfalls nach obigem Grundrezept eine Holländische Soße herstellen, der zum Schluß 2 Eßlöffel feingehackte Petersilie beigefügt werden.

Senf-Soße

2 Eßlöffel (40 g) Butter
2 Eßlöffel (40 g) Mehl
½ Liter Fleischbrühe aus
2 Maggi's Fleischbrühwürfeln
1 Eßlöffel Essig
3 Eßlöffel Senf
Zucker, Salz

Die Butter zergehen lassen, das Mehl darin hellgelb schwitzen, mit der Fleischbrühe auffüllen und unter ständigem Rühren gut durchkochen. Den Senf mit dem Essig und einer Prise Zucker darunterquirlen, die Soße vom Feuer nehmen und den Salzgeschmack prüfen.

Pikante Soße

1 Würfel Maggi's Bratensoße
1 Eßlöffel (20 g) Mehl
2 Eßlöffel (30 g) Senf
Pfeffer, Essig und Zucker
½ Liter Fleischbrühe aus
2 Maggi's Fleischbrühwürfeln

Die feinzerdrückte Bratensoßemasse mit dem Mehl gut vermengen, mit etwas kaltem Wasser zu glattem Brei rühren, diesen in die kochende Brühe gießen und unter ständigem Rühren gut durchkochen. Nun den Senf mit etwas Pfeffer, Essig und Zucker darunterquirlen und nach Salz abschmecken.

Meerrettich-Soße

2 Eßlöffel (40 g) Butter
2 Eßlöffel (40 g) Mehl
¼ Liter Fleischbrühe aus
1 Maggi's Fleischbrühwürfel
¼ Liter Milch
3 Eßlöffel geriebenen Meerrettich
Salz, Zucker

Die Butter zergehen lassen, das Mehl darin hellgelb schwitzen, mit der Fleischbrühe sowie der Milch auffüllen und unter ständigem Rühren gut durchkochen. Den Meerrettich, mit etwas Milch und einer Prise Zucker angerührt, dazugeben und einige Minuten ziehen lassen. Der Meerrettich soll nicht mitkochen, da er sonst an Schärfe verliert. Zuletzt den Salzgeschmack prüfen.

Kalte Soßen zu gebratenem Fisch

Mayonnaise

2 Eigelb
9 Eßlöffel Oel
1½ Eßlöffel Essig
½ Teelöffel Salz
1 Prise Zucker
1 Teelöffel Senf
10 Tropfen Maggi's Würze

Die Eigelb glattrühren, das Oel tropfenweise unter ständigem Rühren dazugeben. Wenn Ei und Oel gut verbunden sind, Essig tropfenweise zufügen und danach auch Salz, Zucker, Senf und Maggi's Würze darunterrühren.

Remouladen-Soße

¼ Liter Milch
1 Eigelb
5 Eßlöffel Oel
2 Eßlöffel Essig
Pfeffer, Salz, Zucker
1 Teelöffel Senf
1 Eßlöffel (20 g) Weizenmehl
1 kleine, geriebene Zwiebel
10 Tropfen Maggi's Würze
1 kleine, feingewiegte Gewürzgurke
Schnittlauch und Petersilie

Das Weizenmehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in die kochende Milch gießen, unter Rühren aufkochen lassen und zum Kaltwerden beiseitestellen.